



COLLET
ICE CREAM MACHINERY



Pasteuriseerders

Roomijsturbines

Gecombineerde machines

BS Series

Pasteuriseerder Homogeniseren-Rijpen

30 -60 - 120 Liter



P-30



P-60



P-120



Pasteurizeerder	Mix capaciteit	Productie tijd	Maten BxDxH	Voltage	kW	Koel vermogen	Koeling	Gewicht
BS-P30	12-30 Liter	70-110 min	410/960/1160	380/50/3	6,2 kW	3 HP	Water	150 KG
BS-P60	20-60 Liter	80-120 min	510/1100/1160	380/50/3	7,6 kW	3,5 HP	Water	280 KG
BS-P120	50-120 Liter	90-150 min	660/1230/1430	380/50/3	15 kW	5 HP	Water	320 KG

1 liter ijs=ca 1,150 kg. De technische gegevens met betrekking tot de productietijd dienen als indicatief te worden beschouwd, aangezien temperatuur en druk van het koelwater, de temperatuur van de ingrediënten en de omgevingstemperatuur het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

Roomijs Turbine

4-6-10-18-30 Liter

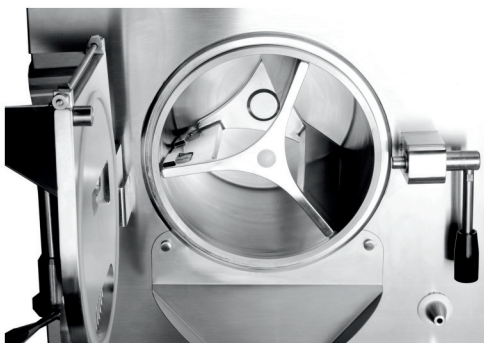


B-4

B-6

B-10

B-18



Roomijs turbine	Mix capaciteit	Tank capaciteit	Productie/ uur	Maten. BxDxH	Voltage	kW	Koel vermogen	Koeling	Gewicht
BS-B4	1-2,8 Liter	4 Liter	10-25 Liter	410/940/850	380/50/3 240/50/1	4 kW	3 HP	Water	160 KG
BS-B6	1,5-4,2 Liter	6 Liter	18-35 Liter	480/910/1325	380/50/3	5 kW	3,5 HP	Water	200 KG
BS-B10	2,5-7 Liter	10 Liter	25-55 Liter	520/1040/1400	380/50/3	6,6 kW	4 HP	Water	280 KG
BS-B18	5-14 Liter	18 Liter	40-85 Liter	520/1040/1430	380/50/3	10,5 kW	6 HP	Water	340 KG
BS-B30	10-24 Liter	30 Liter	60-140 Liter	630/1230/1430	380/50/3	12 kW	10 HP	Water	380 KG

1 liter ijs=ca 1,150 kg. De technische gegevens met betrekking tot de productietijd dienen als indicatief te worden beschouwd, aangezien temperatuur en druk van het koelwater, de temperatuur van de ingrediënten en de omgevingstemperatuur het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

Gecombineerde Machine

Pasteuriseerder - Roomijsturbine

4 - 6 - 10 Liter



C4



C6

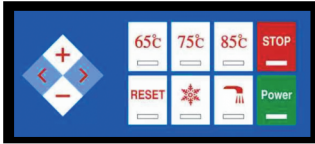


C10

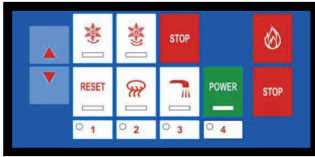


Gecombineerde machine	Mix capaciteit	Tank capaciteit	Productie/ uur	Maten BxDxH	Voltage	kW	Koel vermogen	Koeling	Gewicht
BS-C4	1-2,8 Liter	4 Liter	10-25 Liter	470/950/980	380/50/3	6 kW	2HP	Water	180 KG
BS-C6	1,5-4,2 Liter	6 Liter	18-35 Liter	480/950/1410	380/50/3	7,5 kW	4HP	Water	200 KG
BS-C10	2,5-7,2 Liter	10 Liter	25-55 Liter	530/985/1500	380/50/3	9,8 kW	6HP	Water	320 KG

1 liter ijs=ca 1,150 kg. De technische gegevens met betrekking tot de productietijd dienen als indicatief te worden beschouwd, aangezien temperatuur en druk van het koelwater, de temperatuur van de ingrediënten en de omgevingstemperatuur het eindresultaat kunnen beïnvloeden.



Pasteuriseren met verschillende methoden: lange tijd / lage temperatuur (65°C), middellange tijd / middelhoge temperatuur (72°C), of korte tijd / hoge temperatuur (85°C). Het volledige proces wordt weergegeven op het digitale scherm, inclusief de rijpingstijd en temperatuur.



Het gebruiksvriendelijke IT bedieningspaneel is nog nooit zo eenvoudig geweest in gebruik. Het beschikt over voorgeprogrammeerde programma's voor verschillende soorten of hoeveelheden van roomijs-gelato-sorbet.



De hardheid van het ijs wordt in het programma bepaald aan de hand van Nm metingen en kan worden ingesteld op een schaal van 0 to 100. De gewenste hardheid en de actuele hardheid worden weergegeven op het scherm.

Hardheid controle systeem

Dit systeem houdt het ijs op de juiste consistentie en voorkomt overbevriezing, zelfs wanneer de operator bezig of afwezig is. Het stelt de operator in staat meerder taken tegelijk uit te voeren.

Speciaal gevormd roerwerk voor hoog rendement, met performante schrapers welke een uniform roomijs-gelato-sorbet garanderen, eveneens makkelijk uitneembaar en reinigbaar.



Flexibele watersproeier voor het spoelen en reinigen van de machine. Eenvoudig afneembare inox deur en uitvoer-geleidingsplaat.



SCOOP DREAMS POWERED
BY
COLLET



www.collet-nederland.nl

Info@collet-nederland.nl

+31624458493

Verdeler:



Gildeweg 10, Barneveld, 3771 NB



Collet Nederland